

Tarte à la rhubarbe (au flan)

C'est la recette de la tarte que **Pascale** avait apportée lors du chantier du Vaupreux en septembre 2010.

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 à 35 mn

Pâte brisée (250g de farine, 125 g de beurre, sucre, eau, sel)

Rhubarbe : 800 g

Flan : 2 œufs, 125 g de sucre, 125 g de crème fraîche

Couper la rhubarbe en petits morceaux de 1 à 1,5 cm de long.

Mettre dans une jatte, couvrir avec un peu de sucre.

Laisser macérer pendant environ 1h afin que la rhubarbe rende du jus.

Étendre la pâte brisée sur le moule beurré et fariné, la piquer, disposer les morceaux de rhubarbe bien égouttés.

Mettre à four chaud et cuire 20 mn environ.

Pendant ce temps, préparer le flan : dans un bol, battre les œufs avec le sucre puis ajouter la crème fraîche. Le mélange devient mousseux et épais.

Retirer la tarte du four, verser le flan sur la rhubarbe.

Remettre à cuire 10 à 15 mn jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée.